

AGNO CASTO COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO DOC

Selezione delle migliori uve Manzoni. Vino di buona freschezza e mineralità.

Area: Colli Euganei – Faedo (Cinto Euganeo) PD

Età media vigneti: 21 anni

Esposizione e altitudine: Sud – Est, 180 s.l.m. leggera pendenza

Suolo: sassoso di calcare rosso e bianco.

Tecnica e densità d'impianto: Guyot: 4600 piante / ettaro

Rendimento per ettaro: 55 Q.li

Varietà: Incrocio Manzoni

Tipo di vinificazione e tempo di macerazione: fermentazione in bianco con pressa pneumatica, lieviti selezionati, fermentazione costante a 18°

Affinamento: 10 mesi in serbatoi d'acciaio e 6 mesi in bottiglia

Lieviti: selezionati

Operazioni volte alla stabilizzazione del prodotto: stabilizzazione a freddo per un mese a 0°C e filtrazione 1 micron.

Servizio: degustare a 11°C

Abbinamenti: delizioso con tutti i tipi di pesce, frutti di mare e risotto con asparagi

Media bottiglie prodotte: 3500 of 0.75 lt.

Alcool: 14.0°